

アミューズ

胡麻スティック
アプリコットとバターのロール仕立て
2種のオリーブとチーズ ハーブオイルとともに

和 食 (和食または洋食をお選びください)

「とうふ屋うかい」とANAのコラボレーションメニューをお楽しみください。



小 鉢

胡麻とうふ
菜の花と筍の白酢和へ

前 菜

生湯葉とうにの生姜餡
一口稲荷寿司
カステラ玉子
生麩の田楽
海老からすみ

主 菜

百合根と舞茸の飛龍頭
～ずわい蟹の餡かけ～
[185 kcal]

御 飯

牛のしぐれ煮御飯

汁

うかい名物 豆水とうふ

デザート

「ピエール・エルメ・パリ」とANAのコラボレーションメニューをお楽しみください。
ピスタチオとイチゴのグラスデザート エモーション仕立て PIERRE HERMÉ

または ANAオリジナルデザート

12月 ラズベリーショコラ
1月 シュークリーム
2月 やわらかチーズケーキ

チーズ フルーツ

THE
CONNOISSEURS



冬から春にかけての、日本の季節の移ろいをテーマにした料理をご提供します。「とうふ屋うかい」で長年愛される名物のとうふ料理と、その味わいをより一層深める彩り豊かな料理をお楽しみください。

アミューズ

胡麻スティック
アプリコットとバターのロール仕立て
2種のオリーブとチーズ ハーブオイルとともに

洋 食 (和食または洋食をお選びください)

アペタイザー

ローストビーフ ずわい蟹のサラダに林檎のコンフィを添えて

メインディッシュ

- ・牛フィレ肉のソテー 紀州南高梅とグリーンペッパーのソース [453 kcal]
- ・メカジキのグリル 甲イカと白いんげん豆のトマトソース [417 kcal]
- 10ページの野菜中心メニューもメインディッシュとしてお選びいただけます。

ブレッド

3種のブレッド 蒜山ジャージーバターとオリーブオイルとともに

- バゲットは、ANAオリジナルブレンド北海道産小麦粉100%、フランス産天然酵母を使用しております。
- 御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

デザート

「ピエール・エルメ・パリ」とANAのコラボレーションメニューをお楽しみください。
ピスタチオとイチゴのグラスデザート エモーション仕立て PIERRE HERMÉ

または ANAオリジナルデザート

12月 ラズベリーショコラ
1月 シュークリーム
2月 やわらかチーズケーキ

チーズ フルーツ

THE
CONNOISSEURS




PIERRE HERMÉ PARIS 世界の頂点を極めたパティシエ、ピエール・エルメ氏とANAの甘美なコラボレーション。

「パティスリー界のピカソ」と称賛され、「世界のベストレストラン50アカデミー」より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞したピエール・エルメ氏。世界中のスイーツファンから絶賛されるその独創的な『味覚・感性・歓喜の世界』をご堪能ください。

- ・コースメニューは1食目のみのご提供とさせていただきます。
- ・メニューの内容は変更になる場合がございます。
- ・数に限りがあるため、ご希望に沿えない場合もございます。ご了承ください。
- ・お食事やお飲み物は機内でお召し上がりください。
- ・機内食の製造ラインでは、特定原材料(小麦、蕎麦、乳製品、卵、落花生、えび、かに)を含む製品を製造しています。
- ・魚料理には小骨がございます。ご注意ください。
- ・安全性に配慮した食材を使用しております。
- ・米トレーサビリティ法に基づく米原材料の産地情報については、ANA SKY WEB(www.ana.co.jp)をご覧ください。

好きな時に (1回目のお食事終了後、ご希望の時間にお知らせください。)

軽なお食事

「レストラン よねむら」とANAのコラボレーションメニューをお楽しみください。 


🌱野菜中心メニュー：野菜のガレットお好み焼き風 茸のクリーム添え 柚子胡椒の香りで

- ・鶴橋風月 お好み焼き


スープ

- ・ANAオリジナルスープ
- ・茅乃舎 野菜だしスープ
- ・うかい名物 豆水とうふ

麺

- ・一風堂ラーメン 空の上のトンコツ「そらとん」 

リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ 京人参のドレッシング
- ・チーズプレート (シャウルス、ミモレット)
- ・フルーツ
- ・Ben & Jerry's アイスクリーム 

おつまみ

- ・ミックスナッツ
- ・ミックスあられ
- ・フォンダンビスキュイ
- ・あられ (ベジタリアン・ハラール認証済)

THE
CONNOISSEURS




 和魂洋才、自由な感性が息づく
「よねむら流」の驚きに満ちたおもてなしを。

京都・祇園、東京・銀座のお店がともにミシュランガイドに選出され、近年では海外で腕をふるう機会も多い独創のシェフ、米村昌泰氏。京都をルーツにしながらも、和洋の枠組みを超えた変幻自在な味わいをお楽しみください。

🌱ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(乳製品を使用しています。)

和 食

小 鉢

大根と蓮根の金平

主 菜

鰯煮付け
俵御飯
[476 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食

メインディッシュ

オムレツ 和歌山うめどりと山椒のウインナー ハーブ風味のクリームソース [585 kcal]

ブレッド

バターとジャムとともに

フルーツ

- ・お食事サービスの終了前に、客室乗務員が改めてお伺いします。
- ・メニューによってはお時間をいただく場合もございますので、詳しくは客室乗務員にお尋ねください。

Amuse

Sesame stick
Apricot and butter roll
Two kinds of olive and cheese with herb oil

Japanese Cuisine ~ Washoku ~ (Please choose either Japanese or international.)

Enjoy this delicious collaboration between Tofuya Ukai restaurant and ANA.



Kobachi (Tasty tidbits)

Sesame tofu
Rape blossoms and bamboo shoots marinated in white vinegar

Zensai (A selection of morsels)

Raw yuba (tofu skin) and sea urchin with starchy ginger sauce
One-bite inarizushi (fried bean curd stuffed with boiled rice)
Egg castella
Wheat starch dengaku (bean curd baked and coated with miso)
Shrimp and dried mullet roe

Shusai (Main course)

Lily bulb and maitake mushroom hiriyuzu (deep fried tofu with thinly sliced vegetables)
— with starchy snow crab sauce —
[185 kcal]

Steamed rice

Simmered beef rice

Soup

Tosui tofu (Ukai special tofu soup)

Desserts

Enjoy this delicious collaboration between PIERRE HERMÉ PARIS and ANA.

Emotion pistachio and strawberry

PIERRE HERMÉ
PARIS

or ANA original dessert

December Raspberry chocolate

January Cream puff

February Cheesecake

Cheese Fruits

THE
CONNOISSEURS



We offer cuisine with the theme of the change of the season in Japan from winter to spring. Enjoy the tofu cuisine that is a specialty of Tofuya Ukai and has been loved for many years, with bountiful ingredients in season that further deepen the taste of tofu.

Amuse

Sesame stick
Apricot and butter roll
Two kinds of olive and cheese with herb oil

International Cuisine (Please choose either Japanese or international.)

Appetizer

Roasted beef and snow crab meat salad with apple confit

Main plate

- Fillet of beef steak with Kishu Nankobai Japanese plum and green pepper sauce [453 kcal]
- Grilled swordfish with cuttlefish and white kidney beans in tomato sauce [417 kcal]

●A vegetable dish is also available (please see page 14).

Bread

Three types of bread served with Japanese Hiruzen jersey butter and olive oil

●The baguette French bread is baked from an ANA original blend of 100% Hokkaido grown wheat and natural yeast from France.

●Steamed rice, miso soup and Japanese pickles are also available.

Desserts

Enjoy this delicious collaboration between PIERRE HERMÉ PARIS and ANA.

Emotion pistachio and strawberry

PIERRE HERMÉ
PARIS

or ANA original dessert

December Raspberry chocolate

January Cream puff

February Cheesecake

Cheese Fruits

THE
CONNOISSEURS



PIERRE HERMÉ Pierre Hermé, at the pinnacle of his patissier career, in a luscious collaboration with ANA


Known as the 'Picasso of pastry', Pierre Hermé was named the World's Best Pastry Chef 2016 by The World's 50 Best Restaurants Academy. His creative pastry repertoire has drawn high praises from enthusiasts worldwide. Relish the world of tastes, sensations and pleasures.

- Course meals are available only for the first meal.
- Please note that the menu is subject to change.
- Due to limited availability, there may be cases where we are unable to provide the menu items of your choice. Thank you for your understanding.
- Please enjoy your food and drink during the flight only.
- In-flight meals are produced at facilities which also handle specified allergic ingredients (wheat, buckwheat, dairy products, eggs, peanuts, shrimp and crab) during the production process.
- Some fish dishes may have small bones. Please take care while eating.
- The produce used in our meals is selected with consideration to safety.
- For information about the production area for raw rice materials according to the rice traceability law, please visit ANA SKY WEB (www.ana.co.jp).

Light Dishes Anytime (The following dishes are available at anytime after the first meal service.)

Light dishes

Enjoy this delicious collaboration between Restaurant Yonemura and ANA.


🌱 Vegetable dish: Vegetable galette Okonomiyaki with creamy mushroom, red wine sauce yuzu koshou flavored 

- TSURUHASHI FUGETSU Okonomiyaki (Japanese pizza)


Soup

- ANA original soup
- KAYANOYA vegetable dashi soup
- Ukai special tofu soup

Noodle

- IPPUDO "SORATON" (pork broth) ramen 

Refreshments

- Garden salad, Kyoto carrot dressing
- Cheese plate (*Chaource, Mimolette*)
- Fruits
- Ben & Jerry's ice cream 

Snacks

- Mix nuts
- Mix rice crackers
- Fondant Biscuit
- Rice crackers (suitable for vegetarians and Halal certified)

Japanese Cuisine ~ Washoku ~

Kobachi (Tasty tidbits)

Simmered daikon radish and lotus root in soy-based sauce

Shusai (Main course)

Simmered yellowtail in soy-based sauce

Steamed rice

[476 kcal]

Miso soup and Japanese pickles

International Cuisine

Main plate

Omelet and sansho-pepper flavored Wakayama umedori chicken sausage with herbs and suprême sauce [585 kcal]

Bread

Served with butter and jam

Fruits

THE CONNOISSEURS



A liberating fusion of Japanese and western cuisine
— Delightful hospitality from Yonemura

Masayasu Yonemura is gaining global recognition for his creativity as owner chef at Restaurant Yonemura in Gion, Kyoto and Ginza, Tokyo. Both restaurants are listed in the Michelin Guide. While arising from Kyoto tradition, his original dishes express flavors beyond the traditional realms of Japanese and western cuisine.

🌱 Prepared specially for our vegetarian passengers (contains dairy products).

• A cabin attendant will announce last orders before in-flight meal service ends.
• Please ask your cabin attendant for service and details of timing.